

調理補助スタッフ養成(夜)科

訓練実施施設	ジャパンメディカルフード協会 六本木校 第一		
訓練コース番号	5- 02-13-002-14-0541	コース名	() 基礎 (○) 実践 コース
募集期間	2020年12月28日～2021年1月18日		

訓練内容	科目		科目の内容	訓練時間
	学 科	就職支援		職務経歴書・履歴書の作成指導、面接指導
食品衛生概論①			食品衛生法法規、JAS法法規、食品表示法法規、健康増進法法規、安全衛生	65
食品衛生概論②			食中毒の種類と発生起因、食中毒防止方法	55
栄養学①			栄養学概論、栄養素と栄養価、食物と人体、摂取基準量、栄養素の特徴	70
栄養学②			微量栄養素、五大栄養素、フィトケミカル、過剰症、欠乏症	70
食育の基本			食育基本法法規、食育基本法設定の背景、食育指導の要点と注意点	10
専門用語概論			食品関連業界における専門用語、特殊用語	40
実 技	食習慣・マナー実習		テーブルマナー実習と指導法、古来より伝わる食文化や風習を踏まえた食習慣の指導方法	45
	目的別献立作り		食生活習慣病一次予防、ダイエット、成長期、授乳期など目的に合わせた献立作りと指導法実習	60
	食品学・調理学演習		食品学演習(加工食品・味の成分)、調理学演習(食品の調理法)	60
	介護食基本演習		高齢期の栄養と食事、物理特性(硬度や粘性)	20
	調理補助演習①		包丁技法(取扱いの注意事項・基本的な切り方)、生鮮食品の取扱い、調理器具の取扱い(使用方法等)	40
	調理補助演習②		基本的なダシの取り方、基本的なブイヨンの取り方、基本的なスープの取り方、製菓製パンの作り方、五法に基づく専門料理の実践、盛りつけ、合わせ調味料の使用法	50
その他		【職業人講話】 ①「フードビジネスの仕事について」 株式会社パスラン 5H ②「飲食業界の現状について」 株式会社パスラン 5H	10	

訓練対象者の条件	特になし		
訓練目標	栄養・食品・調理法・衛生知識・食育の基本・食習慣・目的別献立作り・調理補助演習等の知識と技術を習得し、飲食業界において即戦力として従事する。		
訓練期間	2021年2月18日～2021年8月17日	土日祝の訓練実施の有無	有
訓練時間	16:00～21:00		
定員	15名 (受講申込者が募集定員の半数に満たない場合は、訓練の実施を中止することがあります)		
自己負担額(税込み)	教科書代 880円		
施設見学会 日程(要事前予約)	第1回目	1月12日 14:45	第2回目 1月13日 14:45
	第3回目	1月14日 14:45	第4回目 なし
	お電話にてご予約の上、お越しください。 ※ご予約・お問合せ先(03-6434-9172)		